Spring Selection スプリングセレクション

囍年美食晚餐"2026"

海の幸に大地の恵み溢れる冷菜盛り合わせ Assorted Cold Appetizers

広東式錦繍小蝶

色々野菜のセイロ蒸し ピリ辛ゴマソース添え

Assorted Vegetables Steamed in Bamboo Baskets served with Spicy Sesame Sauce 蒸籠辣芝麻素菜

琉球スギとシャコエビのシーフードソース

Fried Ryukyu Cobia Fish and Mantis Shrimp with Seafood Sauce 海鮮汁焗鲜鱼蝦蛄

牛リブロースオーブン焼き ブラックビーンズ島胡椒ソース

Oven-baked Beef Ribeye with Black Bean and Local Pepper Sauce 夏豉沖縄黑椒牛背脊

じっくり煮込んだカラダにやさしい薬膳スープ

Clear-Stewed Medicinal Soup 清燉薬膳陽

若鶏もも肉の旨味を活かしたハムユイ炒飯

Salted Fish Fried Rice with Chicken Thigh 鶏腿肉馬魚炒飯

本日のデザートに小菓子を添えて

Craft Tea, Today's Dessert served with Small Sweet 是日輝美點品

お一人様 ¥13,200

〈お二人様以上のご利用とさせていただきます〉 〈Minimum order 2 Persons〉

疏華菜苑